

Учебный план*

по программе «Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы сыроделия и технология производства сыров	6ч
Тема 2	Химия полимеров и парафинов, используемых для покрытия сыров	8ч
Тема 3	Санитарные нормы и правила гигиены на сыродельном производстве	8ч
Тема 4	Основы техники безопасности и охраны труда при работе с оборудованием для нанесения покрытий	8ч
Тема 5	Документация и учёт на рабочем месте аппаратчика	8ч
Тема 6	Подготовка сыров к нанесению защитных покрытий	8ч
Тема 7	Приготовление рабочих растворов и композиций для покрытий	8ч
Тема 8	Технология нанесения парафиновых и полимерных покрытий на сыры	4ч
Тема 9	Работа с оборудованием для нанесения покрытий	2ч
Тема 10	Контроль качества нанесённых покрытий	2ч
Тема 11	Особенности нанесения покрытий на различные виды сыров	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч

Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов



* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией